

2023年8月24日

“松茸”と戻り鰹や鯖などの季節の食材で秋を味わう カウンター割烹「松茸と旬のネタ箱」



京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人:櫻井 美和)は、2023年9月1日(金)から2023年10月30日(月)までの期間、日本料理「KIZAHASHI」のカウンター割烹にて、厳選された旬の食材を取り入れた新メニュー「松茸と旬のネタ箱」をご提供いたします。メイン食材としてご用意する「松茸」は、焼く、蒸す、揚げるなどの様々な調理法でお召し上がりいただけます。旬を迎える松茸の芳醇な香りとおあわせてお楽しみください。他にも、脂肪が乗り切った濃厚な味わいを愉しめる「戻り鰹」や、産卵期を終え、脂肪を蓄え始めた「鯖」など旬の品を集めたネタ箱の中から好きな食材をお選びいただけます。料理人との会話で完成させる KIZAHASHI だけの割烹料理をご堪能ください。

■「松茸と旬のネタ箱」概要

【店 舗 名】 日本料理「KIZAHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【提 供 期 間】 2023年9月1日(金)～2023年10月30日(月)

※3日前の15:00までに要予約

【提 供 時 間】 17:30～21:30 (20:00 L.O.)

【料 金】 30,000円 (1名様)

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

(詳細) <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/matutake.html>

(予約) [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items\[\]=64d870312de5ab000a99b95e](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items[]=64d870312de5ab000a99b95e)

※表示価格には、サービス料 13%と消費税が含まれます。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式 HP をご確認ください。

※写真は全てイメージです。

■日本料理「KIZHASHI」概要

【営業日】月・水・木・金・土・日曜日 (定休日…火曜日)

【営業時間】朝食…7:00～10:00 (L.O.)

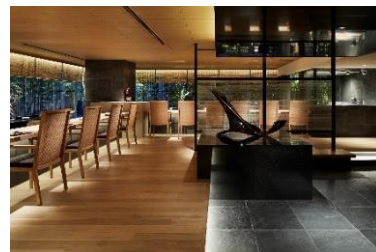
ランチ…11:30～15:30 (14:30 L.O.)

ディナー…17:30～21:30

(フード 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00 L.O.)

【席数】60席 (個室3室 / 半個室1室)

【店舗URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/-kizahashi/>



THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

【所在地】〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

【アクセス】JR京都駅より東へ徒歩約2分

【開業日】2019(平成31)年1月29日

【階数】地下1階～地上9階 (客室: 3階～9階 / 222室)

【HP】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当/ブランドマーケティング部

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

